

## Keripik belut –Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Manggala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	1
Prakata .....	2
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Bahan .....	1
5 Peralatan .....	2
6 Penanganan dan pengolahan.....	2
7 Syarat pengemasan.....	4
8 Pelabelan.....	4
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses keripik belut.....	5
Bibliografi .....	6





## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas keripik belut yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 15 Juli 2010 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Februari 2012 sampai 16 Mei 2012 dengan hasil akhir RASNI.



## Keripik belut - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan keripik belut.

### 2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan yang tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 3549:2009, *Tepung beras*.

SNI 3741:2013, *Minyak goreng*.

SNI 01-4435-2000, *Garam bahan baku untuk industri garam beryodium*.

SNI 7687.2:2013, *Keripik belut - Bagian 2 : Persyaratan bahan baku*.

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### **potensi bahaya**

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*) dan mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*)

### 4 Bahan

#### 4.1 Bahan baku

Bahan baku keripik belut sesuai SNI 7687.2:2013.

#### 4.2 Bahan penolong

##### 4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air bersih sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air bersih.

#### 4.3 Bahan lainnya

##### 4.3.1 Garam

Garam yang digunakan sesuai SNI 01-4435-2000.

##### 4.3.2 Minyak goreng

Minyak goreng yang digunakan sesuai SNI 3741:2013.



### **4.3.3 Tepung**

Tepung beras yang digunakan sesuai SNI 3549:2009.

### **4.3.4 Bumbu lainnya**

Bumbu yang digunakan harus mempunyai mutu yang baik.

## **5 Peralatan**

### **5.1 Jenis peralatan**

- a) alat penggoreng;
- b) alat pengemas;
- c) bak penampung;
- d) alat peniris;
- e) meja proses;
- f) pisau;
- g) talenan;
- h) wadah.

### **5.2 Persyaratan peralatan**

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan keripik belut mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran mikroba, tidak retak, tidak menyerap air, tidak mempengaruhi mutu produk dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

## **6 Penanganan dan pengolahan**

### **6.1 Penerimaan**

#### **6.1.1 Kemasan**

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan, kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi kemasan untuk pangan.
- c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, dan terlindung dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

#### **6.1.2 Label**

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan; kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan label yang sesuai spesifikasi label untuk pangan.
- c) Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait peruntukan produknya, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.



### 6.1.3 Bahan baku dan bahan lainnya

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan, kontaminasi kimia dan bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku dan bahan lainnya sesuai spesifikasi mutu dan keamanan hasil perikanan.
- c) Petunjuk: bahan baku dan bahan lainnya diuji secara organoleptik dan ditangani secara cepat, cermat, saniter sesuai dengan prinsip teknik penanganan yang baik dan benar.

### 6.2 Sortasi

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik.
- b) Tujuan: mendapatkan belut hidup sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: belut disortir sesuai mutu dan ukuran secara cermat dan saniter.

### 6.3 Mematikan/Penyiangan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang segar dan tanpa isi perut.
- c) Petunjuk: belut dimatikan dan isi perut belut dibuang secara cepat, cermat dan saniter.

### 6.4 Pencucian

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu bahan baku yang bersih sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: bahan baku dicuci dengan menggunakan air mengalir secara cepat, cermat dan saniter.

### 6.5 Pencampuran

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu produk sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: bumbu dibersihkan, dicuci dan dihaluskan kemudian dicampur dengan tepung. Belut dicelupkan kedalam campuran bumbu dan tepung secara cepat, cermat dan saniter.

### 6.6 Pemasakan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: : mendapatkan mutu keripik belut sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: belut yang sudah tercampur dengan bumbu digoreng dalam minyak yang sudah panas secara cermat dan saniter. Teknik menggoreng dilakukan dua tahap.

### 6.7 Penirisan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene. .
- b) Tujuan: mendapatkan mutu keripik belut yang sesuai dengan spesifikasi
- c) Petunjuk: keripik belut yang sudah matang ditiriskan dan didinginkan, dimasukkan kedalam wadah plastik yang dilapisi kertas penyerap minyak secara cepat, cermat dan saniter.



## 6.8 Pengemasan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kesalahan label terkait keamanan pangan.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik kemasan selama penyimpanan dan transportasi.
- c) Petunjuk: keripik belut dikemas dengan cepat, cermat dan saniter.

## 6.9 Penyimpanan

- a) Potensi bahaya: mutu tidak sesuai dengan spesifikasi mutu keripik belut.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama penyimpanan.
- c) Petunjuk: keripik belut disimpan dalam ruang yang kering dan bebas dari binatang pengganggu dengan sistem penyimpanan FIFO (*First In First Out*)

## 6.10 Pemuatan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama pemuatan.
- c) Petunjuk: keripik belut yang telah dikemas dimuat dalam alat transportasi dan terlindung dari penyebab yang dapat merusak mutu produk.

## 7 Syarat pengemasan

### 7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk keripik belut bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk keripik belut.

### 7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat, secara saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

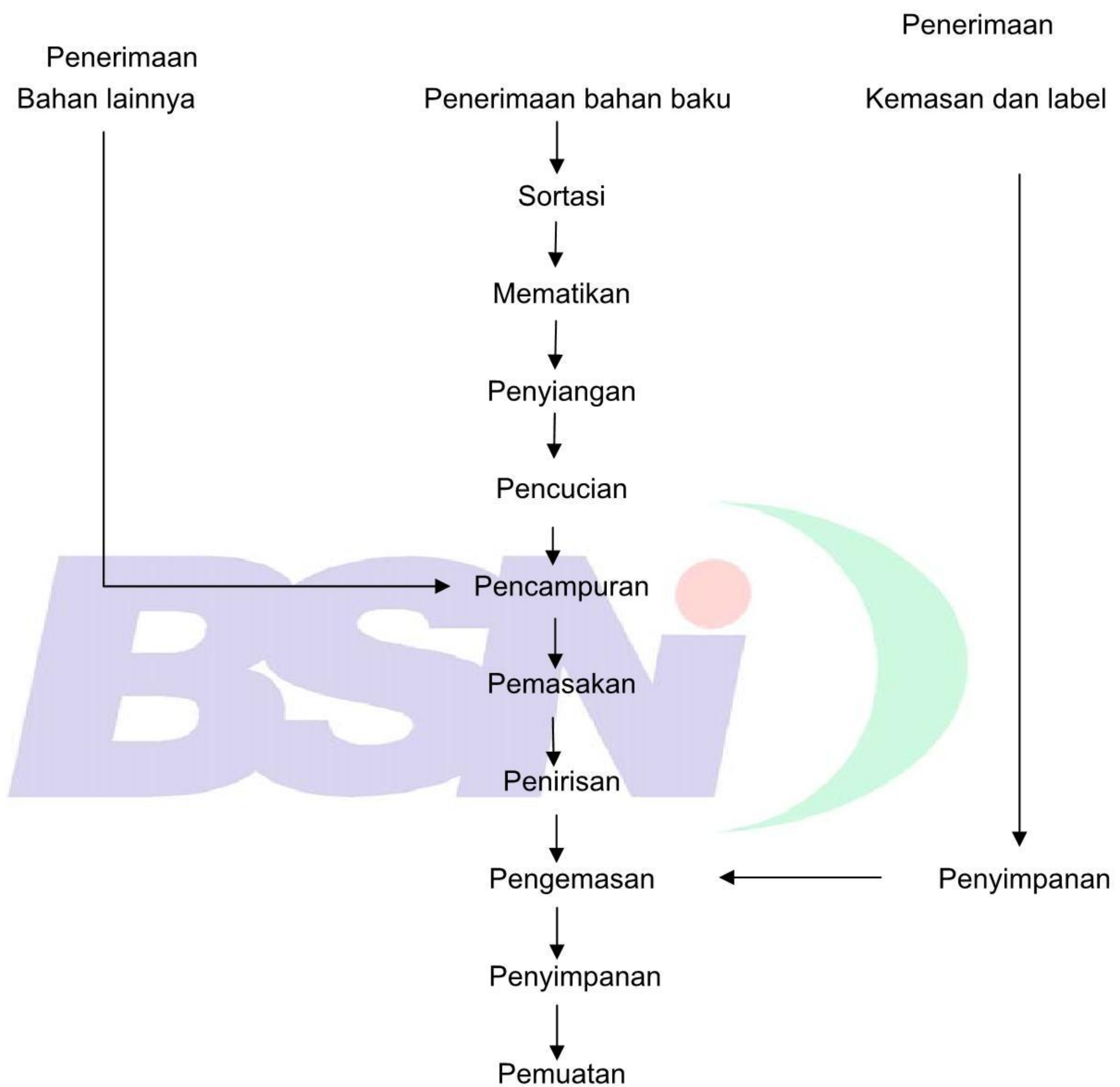
## 8 Pelabelan

Setiap kemasan produk keripik belut yang akan diperdagangkan agar diberi label dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.



**Lampiran A**  
(informatif)  
**Diagram alir proses keripik belut**



**Gambar A.1- Diagram alir proses keripik belut**



## **Bibliografi**

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor : Hk 00.05.55.6497, Tentang Bahan Kemasan Pangan, Tahun 2007

Comission Regulation (EC) No 78/2005, amending Regulation (EC) No 466/2001 as regards heavy metals-Official Journal of the European Union.

Council Regulation (EC) No 104/2000 (o) L 17.21.1.2000.p.22- Office for Official Publications of the European Communities

Permenkes No 416 Tahun 1990, tentang syarat-syarat untuk pengawasan kualitas air

